

**AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA - INDONESIA
SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
DI KOTA BANDUNG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata



MAULINA DWI YUNIASIH
1903435

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2023**

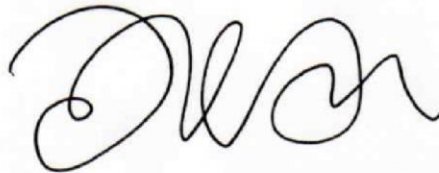
LEMBAR PENGESAHAN

MAULINA DWI YUNIASIH

**AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA-INDONESIA SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

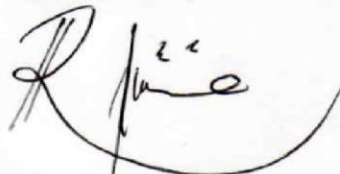
Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
NIP. 19700320.2008.12.2.001

Pembimbing II



Ratna Fitria, S.Pd., M.Si
NIP. 920200119820716201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309.2010.12.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Akulturasi Makanan Lokal Belanda – Indonesia sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kota Bandung**” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2023

Pembuat pernyataan



Maulina Dwi Yuniasih

1903435

LEMBAR HAK CIPTA
AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA – INDONESIA SEBAGAI
DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG

Oleh :
Maulina Dwi Yuniasih
1903435

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Maulina Dwi Yuniasih
Universitas Pendidikan Indonesia
2023

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada kehadiran Allah Swt berkat rahmat dan karunia-Nya penulis senantiasa dilindungi, dibimbing, dan dipermudah dalam segala proses penyusunan skripsi ini. Sholawat serta salam tidak lupa selalu tercurahlimpahkan kepada baginda besar Nabi Muhammad saw., sahabat-sahabatnya, tabi'in serta para umatnya. Selama proses penelitian skripsi yang berjudul "*Akulturası Makanan Lokal Belanda – Indonesia sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kota Bandung*" ini penulis menemukan berbagai hambatan. Namun berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam penelitian skripsi ini karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap bahwa skripsi ini akan memberikan manfaat untuk pihak-pihak yang berkepentingan serta menjadi langkah awal penulis untuk melanjutkan tahap selanjutnya.

Bandung, Agustus 2023



Maulina Dwi Yuniasih

1903435

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi ini, yaitu kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. Agus Mulyana, M.Hum selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par selaku dosen pembimbing I yang senantiasa membantu penulis serta meluangkan waktunya untuk membimbing, dan memberi arahan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ratna Fitria, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing II yang senantiasa membantu penulis serta meluangkan waktunya untuk membimbing, dan memberi arahan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen mata kuliah Program Studi Manajemen Industri Katering dan jajarannya yang telah memberikan pengalaman, waktu, dan ilmunya kepada penulis selama empat tahun perkuliahan.
7. Seluruh pihak responden dan narasumber yang telah bersedia meluangkan waktunya dalam membantu penelitian skripsi ini.
8. Maulina Dwi Yuniasih selaku diri saya sendiri yang telah berjuang dan tidak menyerah sehingga masa perkuliahan dapat terselesaikan.
9. Ibu penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan doa sehingga segala urusan penulis selalu dipermudah oleh Allah SWT.
10. Kedua saudara penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat sehingga skripsi ini dapat selesai.
11. Marlina selaku sahabat penulis yang telah memberi semangat dan motivasi dari awal penelitian skripsi.
12. Widianingsih, Cintani Rosdiana, Salsabila Azzahra Putri selaku teman tempat berkeluh kesah, dan berbagi cerita selama masa perkuliahan.

13. Devi, Annisa, Daffa, Garniz, Mabitha, Arina, Wafda, dan Wida selaku teman seperjuangan skripsi.
14. Seluruh teman Mahasiswa Manajemen Industri Katering Angkatan 2019 yang telah memberikan kenangan dan cerita selama perkuliahan.
15. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Maulina Dwi Yuniasih
1903435

MAULINA DWI YUNIASIH. 1903435. "AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA-INDONESIA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG"

ABSTRAK

Sebagai kota yang kaya akan sejarah serta memiliki penduduk multikultural, Kota Bandung memiliki beragam jenis makanan yang merupakan hasil akulturasi dari budaya asing, salah satunya akulturasi makanan dari budaya Belanda. Perlu diteliti dan dikaji lebih dalam mengenai jenis-jenis makanan lokal hasil akulturasi Belanda-Indonesia yang terdapat di Kota Bandung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses dan faktor terjadinya akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung, jenis-jenis makanan lokal hasil akulturasi Belanda-Indonesia yang terdapat di Kota Bandung, serta perancangan pola perjalanan dan paket wisata. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara mendalam, observasi, studi dokumentasi, studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan akulturasi lokal Belanda mayoritas makanan yang menggunakan bahan dasar tepung terigu seperti ontbijtkoek, kue cubit, kue-kue yang saat ini biasa disajikan saat momen lebaran yaitu kue nastar, kastengel, kue semprit, kue putri salju. Selain itu bistik lidah sapi, perkedel, risoles, semur, klappertaart juga merupakan makanan hasil akulturasi budaya Belanda. Adapun makanan lokal khas Kota Bandung yang merupakan hasil akulturasi budaya Belanda yaitu kue balok. Diperlukan dukungan dari pemangku kepentingan gastronomi dalam mengembangkan makanan lokal akulturasi Belanda sehingga berpotensi untuk dijadikan wisata gastronomi di Kota Bandung.

Kata kunci : Gastronomi, Akulturasi Budaya, Belanda, Makanan Lokal, Kota Bandung

MAULINA DWI YUNIASIH. 1903435. DUTCH-INDONESIAN LOCAL FOOD ACCULTURATION AS A GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION IN BANDUNG CITY

ABSTRACT

As a city that is rich in history and has a multicultural population, Bandung has various types of food, both local food and food from foreign countries, one of which is food from the Netherlands. It needs to be researched and studied more deeply about the types of local food resulting from Dutch-Indonesian acculturation found in the city of Bandung. This research aims at the process and factors of Dutch-Indonesian local food acculturation in Bandung, the types of local food resulting from Dutch-Indonesian acculturation found in Bandung, and the design of travel patterns and tour packages. The research method used in this research is descriptive qualitative. Data collection techniques used are in-depth interviews, observation, documentation studies, literature studies. The results showed that the majority of local Dutch acculturation food uses wheat flour as a basic ingredient such as ontbijtkoek, kue cubit, cakes that are currently commonly served during Eid moments, namely nastar, kastengel, semprit, putri salju. In addition, bistik, risoles, semur, klapertaart are also the result of Dutch cultural acculturation. The local food typical of Bandung City which is the result of Dutch cultural acculturation is kue balok. Support from gastronomy stakeholders is needed in developing local Dutch acculturation food so that it has the potential to be used as gastronomic tourism in Bandung City.

Keywords: *Gastronomy, Cultural Acculturation, Local Food, Bandung City*

DAFTAR ISI

PRAKATA	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1. Landasan Teori	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Wisata Budaya	9
2.1.3 Akulturasi	11
2.1.4 Makanan Lokal	12
2.1.5 Gastronomi	13
2.1.6 Komponen Gastronomi	15
2.1.7 <i>Nona Helix</i> / Salapan Cinyusu	16
2.1.8 Daya Tarik Wisata	17
2.1.9 Pola Perjalanan Wisata.....	19
2.1.10 Paket Wisata	21
2.2. Penelitian Terdahulu	22
2.3. Kerangka Pemikiran	25
BAB 3 METODE PENELITIAN	26
3.1. Desain Penelitian	26
3.2. Partisipan dan Tempat Penelitian	26
3.2.1 Partisipan	26
3.2.2 Lokasi Penelitian.....	27
3.3. Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	27
3.4. Pengumpulan Data.....	30
3.4.1 Observasi	30
3.4.2 Wawancara	31
3.4.3 Studi Dokumentasi	31
3.4.4 Studi Literatur	32
3.4.5 Metode Penelusuran <i>Online</i>	32
3.5. Persiapan Penelitian dan Pengumpulan Data	33
3.5.1 Tahap Persiapan	33
3.5.2 Tahap Pelaksanaan	33
3.5.3 Tahap Pengolahan Data.....	33
3.6. Instrumen Penelitian	33
3.7. Uji Keabsahan Data	34
3.7.1 Triangulasi Data.....	34

3.8. Analisis Data	35
3.8.1 Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>)	35
3.8.2 Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	35
3.8.3 Kesimpulan Verifikasi Gambar	36
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Gambaran Lokasi Penelitian	37
4.1.1 Sejarah Kota Bandung.....	37
4.1.2 Kondisi Wilayah Kota Bandung	37
4.1.3 Destinasi Wisata Kota Bandung	39
4.2. Gambaran Umum Partisipan Wawancara Penelitian.....	45
4.3. Hasil dan Pembahasan	52
4.3.1 Proses Dan Faktor Terjadinya Akulturasi Makanan Lokal Belanda- Indonesia.....	52
4.3.2 Makanan Lokal Yang Dipengaruhi Oleh Akulturasi Budaya Belanda- Indonesia.....	59
4.3.3 Komponen Gastronomi Makanan Akulturasi Belanda-Indonesia	79
4.3.4 Peran <i>Nona Helix</i>	125
4.3.5 Perencanaan Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Makanan Lokal Akulturasi Belanda-Indonesia.....	155
4.4. Pembahasan	159
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	168
5.1. SIMPULAN	168
5.2. SARAN	169
DAFTAR PUSTAKA	171
LAMPIRAN	175

DAFTAR TABEL

Tabel 1.2 Pra Penelitian	4
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	22
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Instrumen Penelitian	28
Tabel 4. 2 Gambaran Umum Partisipan.....	45
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	49
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	50
Tabel 4. 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	51
Tabel 4. 6 Proses Dan Faktor Terjadinya Akulturasi Makanan Lokal Belanda- Indonesia Di Kota Bandung.....	52
Tabel 4. 7 Makanan Lokal Akulturasi Budaya Belanda-Indonesia	59
Tabel 4. 8 Inventarisasi Makanan Lokal Akulturasi Belanda-Indonesia	62
Tabel 4. 10 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Kue Balok	79
Tabel 4. 11 Komponen Gastronomi Etika dan Etiket	81
Tabel 4. 12 Komponen Gastronomi Bahan Baku Kue Balok	83
Tabel 4. 13 Komponen Gastronomi Cara Memasak Kue Balok	85
Tabel 4. 14 Langkah Pembuatan Kue Balok	87
Tabel 4. 15 Peralatan Memasak Kue Balok	89
Tabel 4. 16 Komponen Gastronomi Menghidangkan Kue Balok	91
Tabel 4. 17 Komponen Gastronomi Mencicipi Kue Balok.....	92
Tabel 4. 18 Perbedaan Kue Balok Matang Sempurna dan Setengah Matang	93
Tabel 4. 19 Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi Kue Balok	94
Tabel 4. 20 Kandungan Gizi Kue Balok	94
Tabel 4. 21 Komponen Gastronomi Pengalaman Unik	95
Tabel 4. 22 Produk yang Menyerupai Kue Balok	97
Tabel 4. 23 Komponen Gastronomi Meneliti dan Menulis.....	98
Tabel 4. 24 Filosofi, Sejarah, Tradisi, dan Sosial Bistik.....	99
Tabel 4. 25 Komponen Gastronomi Etika dan Etiket	101
Tabel 4. 26 Komponen Gastronomi Bahan Baku Bistik.....	103
Tabel 4. 27 Komponen Gastronomi Cara Memasak Bistik	104
Tabel 4. 28 Komponen Gastronomi Cara Menghidangkan Bistik	106
Tabel 4. 29 Komponen Gastronomi Mencicipi Bistik	108
Tabel 4. 30 Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi Bistik	109
Tabel 4.31 Kandungan Gizi Bistik	109
Tabel 4. 32 Komponen Gastronomi Pengalaman Unik	110
Tabel 4. 33 Komponen Gastronomi Meneliti dan Menulis.....	111
Tabel 4. 34 Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial Kue Nastar	112
Tabel 4. 35 Komponen Gastronomi Etika dan Etiket	114
Tabel 4. 36 Komponen Gastronomi Bahan Baku Nastar.....	115
Tabel 4. 37 Komponen Gastronomi Cara Membuat Nastar.....	117
Tabel 4. 38 Komponen Gastronomi Menghidangkan Nastar.....	120
Tabel 4. 39 Komponen Gastronomi Mencicipi Nastar	121
Tabel 4. 40 Komponen Gastronomi Pengetahuan Gizi Nastar	121

Tabel 4. 41 Kandungan Gizi Nastar.....	122
Tabel 4. 42 Komponen Gastronomi Pengalaman Unik Nastar	123
Tabel 4. 43 Komponen Gastronomi Meneliti dan Menulis.....	124
Tabel 4. 44 Peran Produsen.....	125
Tabel 4. 45 Peran Pekerja.....	130
Tabel 4. 46 Peran Pemasok	131
Tabel 4. 47 Peran Pemerintah.....	132
Tabel 4. 48 Peran Ahli Gastronomi	134
Tabel 4. 49 Peran Pemerhati.....	135
Tabel 4. 50 Peran Komunitas	137
Tabel 4. 51 Peran Media Informasi	140
Tabel 4. 52 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 1	141
Tabel 4. 53 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 2.....	142
Tabel 4. 54 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 3.....	142
Tabel 4. 55 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 4.....	143
Tabel 4. 56 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 5.....	143
Tabel 4. 57 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 6.....	144
Tabel 4. 58 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 7.....	144
Tabel 4. 59 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 8.....	144
Tabel 4. 60 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 9.....	145
Tabel 4. 61 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 10.....	145
Tabel 4. 62 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 11.....	146
Tabel 4. 63 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 12.....	146
Tabel 4. 64 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 13.....	146
Tabel 4. 65 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 14.....	147
Tabel 4. 66 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 15.....	147
Tabel 4. 67 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 16.....	148
Tabel 4. 68 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 17.....	148
Tabel 4. 69 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 18.....	149
Tabel 4. 70 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 19.....	149
Tabel 4. 71 Data Hasil Kuesioner Pertanyaan 20.....	149
Tabel 4. 72 Tanggapan <i>Stakeholders</i> Mengenai Paket Wisata.....	150
Tabel 4. 73 Hasil Wawancara Mengenai Kapasitas Wisatawan	152
Tabel 4. 74 Hasil Wawancara Mengenai Atraksi Wisata Makanan Akulturasi Belanda-Indonesia	153
Tabel 4. 75 Hasil Wawancara Mengenai Fasilitas di Tempat Makan Akulturasi Belanda-Indonesia	155
Tabel 4. 76 Perancangan Paket Wisata	156
Tabel 4. 77 Rincian Biaya Paket Wisata.....	158

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ilustrasi Proses Akulturasi.....	12
Gambar 2. 2 Komponen Gastronomi	15
Gambar 2. 3 Nona Helix	16
Gambar 2. 4 Pola Perjalanan <i>Continous Loupe</i>	20
Gambar 2. 5 Pola Perjalanan <i>Multi Loupe</i>	21
Gambar 3. 1 Triangulasi Teknik.....	34
Gambar 4.1 Peta Kota Bandung Tahun 2021	38
Gambar 4. 2 Goa Belanda	39
Gambar 4.3 Villa Isola	40
Gambar 4.4 Braga.....	41
Gambar 4.5 Gedung Sate	43
Gambar 4.6 Museum Kota Bandung	44
Gambar 4. 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	48
Gambar 4. 8 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	48
Gambar 4. 9 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	49
Gambar 4. 10 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	49
Gambar 4. 11 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan	50
Gambar 4. 12 Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili.....	51
Gambar 4. 13 Kue balok	62
Gambar 4. 14 Krokot.....	63
Gambar 4. 15 Risoles	64
Gambar 4. 16 Lidah kucing	65
Gambar 4. 17 Kastengel.....	66
Gambar 4. 18 Nastar	67
Gambar 4. 19 Putri salju.....	68
Gambar 4. 20 Kue Semprit.....	69
Gambar 4. 21 Kue mete	69
Gambar 4. 22 Klappertaart	70
Gambar 4. 23 Lapis legit	71
Gambar 4. 24 Lapis surabaya	72
Gambar 4. 25 Ontjbijtkoek.....	72
Gambar 4. 26 Kue cubit	73
Gambar 4. 27 Roti gambang.....	74
Gambar 4. 28 Roti bluder	75
Gambar 4. 29 Bistik	76
Gambar 4. 30 Semur	76
Gambar 4. 31 Perkedel.....	77
Gambar 4. 32 Infografis Bahan Baku Kue Balok.....	84
Gambar 4. 33 Timbangan.....	89
Gambar 4. 34 Ember	89
Gambar 4. 35 Nampan	89
Gambar 4. 36 Rotan	90

Gambar 4. 37 Panggangan	90
Gambar 4. 38 Cetakan kue balok.....	90
Gambar 4. 39 Sendok.....	90
Gambar 4. 40 Capitan	90
Gambar 4. 41 Kue Balok matang	93
Gambar 4. 42 Kue Balok Setengah Matang	93
Gambar 4. 43 Infografis Bahan Baku Bistik	104
Gambar 4. 44 Cara Memasak Bistik	106
Gambar 4. 45 Infografis Bahan Baku Nastar	117
Gambar 4. 46 Infografis Cara Membuat Nastar	119
Gambar 4. 47 Atraksi gastronomi di Kue Balok Kang Didin	153
Gambar 4. 48 Atraksi gastronomi di Kue Keuken Van Elsje	154
Gambar 4. 49 Atraksi gastronomi di Nastar Ibu.....	154
Gambar 4. 50 Infografis Perancangan Pola Perjalanan	156
Gambar 4. 51 Infografis Paket Wisata	158
Gambar 4. 52 Infografis makanan akulturasi Belanda.....	160

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi Dorcheh, S., & Mohamed, B. (2013). Local Perception of Tourism Development: A Conceptual Framework for the Sustainable Cultural Tourism. *Journal of Management and Sustainability*, 3(2), 31–39. <https://doi.org/10.5539/jms.v3n2p31>.
- Anggraeni, P. (2015). Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia. *Sejarah Dan Budaya*, 9(1), 88–95.
- Anggraeni, U. (2018). Multikulturalisme Makanan Indonesia. [http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/sites/default/files/Multikulturalisme Makanan Indonesia-Unsiyah-Final_0.pdf](http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/sites/default/files/Multikulturalisme%20Makanan%20Indonesia-Unsiyah-Final_0.pdf).
- Basoeki, A. (2014). Materi Seminar Pola Perjalanan Indonesia. Bandung.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. *Nutrition and Food Science*, 44(4), 294–309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>.
- Bukharov, I., & Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(4), 449–457. <https://doi.org/10.1108/WHATT-03-2018-0019>.
- Bungin, B. (2013). Metodologi Penelitian Kualitatif. Jakarta: Rajagrafindo Pustaka
- Dokumentasi, J., Informasi, D. A. N., Hukum, B., Kepegawaian, D. A. N., Jenderal, S., Pariwisata, K., & Ekonomi, D. A. N. (2013). Ekonomi Kreatif Tahun 2012.
- Durovic, M., & Lovrentjev, S. (2014). Indicators of sustainability in cultural tourism. *The Macrotheme Review*, 3(7), 180–189. http://macrotheme.com/yahoo_site_admin/assets/docs/19MR37mj.202135138.pdf
- Gultom, A. Z. (2020). Kebudayaan Indis sebagai Warisan Budaya Era Kolonial. Warisan: *Journal of History and Cultural Heritage*, 1(1), 20–26. <https://doi.org/10.34007/warisan.v1i1.166>
- Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya. *Seminar Nasional Ilmu Terapan*, 6(1), B01–B01.
- Ina Cookies. (2014). Asal-usul Kue Nastar. Retrived from inacookies.co.id : <https://inacookies.co.id/blog/2014/01/06/asal-usul-kue-nastar/>
- Isdarmanto. (2017). Dasar Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata.InPerpus.Univpancasila.Ac.Id.<http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>

- Ismayanti. (2020). *Dasar-Dasar Pariwisata (Sebuah Pengantar)*. 1–184. [http://repository.usahid.ac.id/322/1/Draf Buku Dasar-dasar Pariwisata - Ismayanti %281%29.pdf](http://repository.usahid.ac.id/322/1/Draf%20Buku%20Dasar-dasar%20Pariwisata%20-%20Ismayanti%20%281%29.pdf)
- Isniah, Beta Aris dkk., (2008). *Inventarisasi Makanan Khas Semarang dan Pengembangannya untuk Wisata Kuliner*. Semarang : Fakultas Sastra Undip
- KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Kamus versi online/daring (Dalam Jaringan). diakses pada 15 Januari 2023. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/akulturasi>
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kusumo, R. (2022, Juni 15). Tahura Djuanda, Paru-Paru Kota Bandung yang Jadi Wisata Hutan. Retrieved from gnfi.com : <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/06/15/tahura-djuanda-paru-paru-kota-bandung-yang-jadi-wisata-hutan>
- Kompas.com, (2021 Agustus 11). Sektor Kuliner Penyumbang Terbesar PDB Ekonomi Kreatif Indonesia. Retrieved from : <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/11/210300375/sektor-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif-indonesia#>
- Mulyana, R., & Mulyani, A. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Informasi Katalog Makanan Lokal Berbasis Android. *Jurnal Algoritma*, 16(1), 1–8. <https://doi.org/10.33364/algoritma/v.16-1.1>
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif.
- Moleong, L. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Edisi Revisi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan Pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang Sebagai Destinasi Wisata Warisan Budaya Gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275. <https://doi.org/10.32659/tsj.v5i2.97>
- Nugraheni, D. M. (2017). Peningkatan Citra Pangan Lokal. *Jurnal*, 1–10.
- Nuriata. (2017). *Paket Wisata*. Bandung: Alfabeta
- Nuriata. (2015). *Teknik Pemanduan-Interpretasi dan Pengaturan Perjalanan Wisata*. Bandung: Alfabeta
- Palupi, Abdillah(2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*.Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan Kementerian Republik Indonesia.

- Pitanatri, P. D. S. (2021). Pariwisata Budaya dalam Tinjauan Riset: Dulu, Kini, dan Nanti. *KAMALA: Kepariwisataaan Berbasis Masyarakat, Budaya, Dan Berkelanjutan*, March, 71–89.
- Prakoso, A. A. 2016. Modul Perkuliahan Program Studi Pariwisata Environment Impact Assesment. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata Abarukmo. (STIPRAM) Yogyakarta.
- Prasodjo, T. (2017). Pengembangan Pariwisata Budaya dalam Perspektif Pelayanan Publik. *Jurnal Office*, 3(1), 7. <https://doi.org/10.26858/jo.v3i1.3448>
- Prayogo, Ranga Restu. (2018). Perkembangan Pariwisata Dalam Perspektif Pemasaran. PT Lontar Digital Asia: Bitread Publishing.
- Rahman, F. 2011. Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942. Jakarta: Kompas
- Rachmarwi, W. (2021). Konsep Waktu Luang, Rekreasi Dan Kegiatan Waktu Luang. <http://books.google.com/books?id=Kzxaq1D5-RcC&pgis=1>
- Richards, Greg. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12–21. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.03.005>
- Romli, K. (2015). Akulturasi Dan Asimilasi Dalam Konteks Interaksi Antar Etnik. *Ijtimaiyya*, 8(1), 1–13.
- Rosaliza, M. (2015). Wawancara, Sebuah Interaksi Komunikasi Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Ilmu Budaya*, 11 (2)
- Sapta, I. K. S., & Landra, N. (2018). Bisnis Pariwisata. In CV. Noah Aletheia (Vol. 1, Issue Juli). <http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Sunjayadi, A. (2018). Akulturasi Dalam Turisme Di Hindia-Belanda. Paradigma, *Jurnal Kajian Budaya*, 8(1), 11. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v8i1.229>
- Sri Utami. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication Vol. 8*, No. 2, Hal. 36-44. Maret 2018 Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Pancasila
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a "creativepreneurship" support model for gastronomy tourism in Bandung City. Promoting Cresative Tourism : Current Issues in Tourism Research <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>

- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung. In Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung. Universitas Gadjah Mada.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 39. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>.
- Yurtseven, H.R. and Kaya, O. (2011) Local Food in Local Menu: The Case of Gokceada, *Tourismos. An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 6, 263-275.